

# 食生活と安全

～ みんなで考えよう食環境 ～



Colors, Future!

いろいろって、未来。

川崎市

平成30年3月

# はじめに

食生活は、私たち一人ひとりが健康な毎日を送る上で欠かすことができない、大切な基礎となるものです。

しかし、相次ぐ食品への異物混入や廃棄食品の不正流通事案の発生等により、食品に対して不安を感じるが多くなり、より安全で安心な食生活を重視する消費者が増えています。このような状況を踏まえ、消費者の皆様へ食の安全確保に関する知識と理解を深めていただき、より安全で安心できる食生活を実現するために、冊子「食生活と安全」を作成いたしました。

川崎市の食に関する取組や、食の安全に関する知識の普及・情報提供となる記事を掲載しております。

この冊子「食生活と安全」が、皆様の安全で快適な食生活に少しでもお役に立てれば幸いです。

## 目次

### I 体系・施策

- |                        |   |
|------------------------|---|
| 1 基本方針                 | 1 |
| 2 川崎市食の安全確保の体系（平成30年度） | 1 |
| 3 具体的施策                | 3 |

### II 特集記事

- |   |    |
|---|----|
| 1 保育園における食の安全への取り組みについて<br>【こども未来局子育て推進部運営管理課】    | 8  |
| 2 学校給食の安全性について<br>【教育委員会事務局健康給食推進室】               | 10 |
| 3 かわさきの食育<br>【健康福祉局保健所健康増進課】                      | 12 |
| 4 市内食中毒発生状況、食品等の試験検査結果及び苦情について<br>【健康福祉局保健所食品安全課】 | 14 |
| 5 食品ロス対策に向けた川崎市の取組について<br>【環境局生活環境部減量推進課】         | 18 |
| 6 本市の食品・水道水からの放射性物質検出の問題への主な取組                    | 20 |

### III 消費者行政センター関連記事

- |                         |    |
|-------------------------|----|
| 1 平成29年度くらしの情報かわさきから    | 22 |
| 2 平成29年度消費生活モニターアンケートから | 24 |
| 3 食品に関する消費生活相談事例        | 26 |
| 食の安全性等に係る照会先            | 29 |

# I 体系・施策

## 1 基本方針

食生活は、私たち一人ひとりが健康な毎日を送るうえで、大切な基礎をなすものであり、食品の安全性に対する市民の関心は高いといえます。各局で策定する具体的施策は、次に示す3本の基本的な方針を柱に推進してまいります。

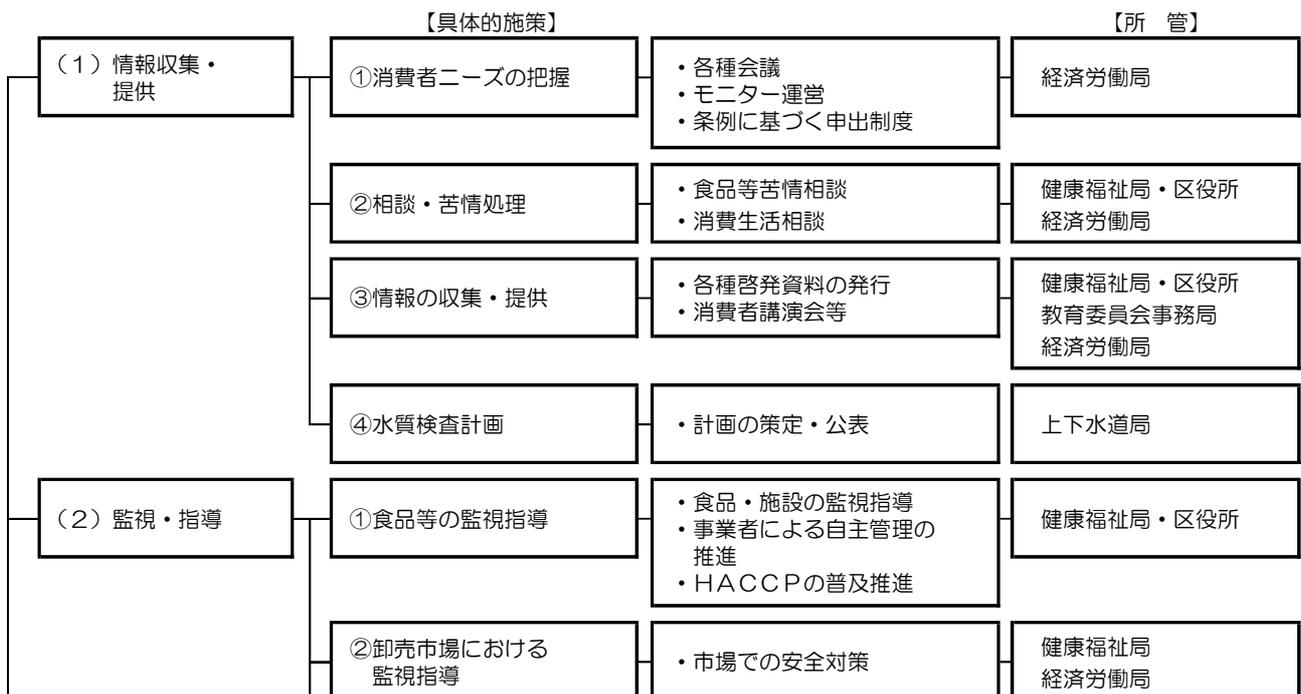
- 1 市民が安全で安心できる食生活の実現と健康の維持
- 2 市民への情報公開及び市民の意見表明の機会の確保
- 3 関係行政機関との連携の強化

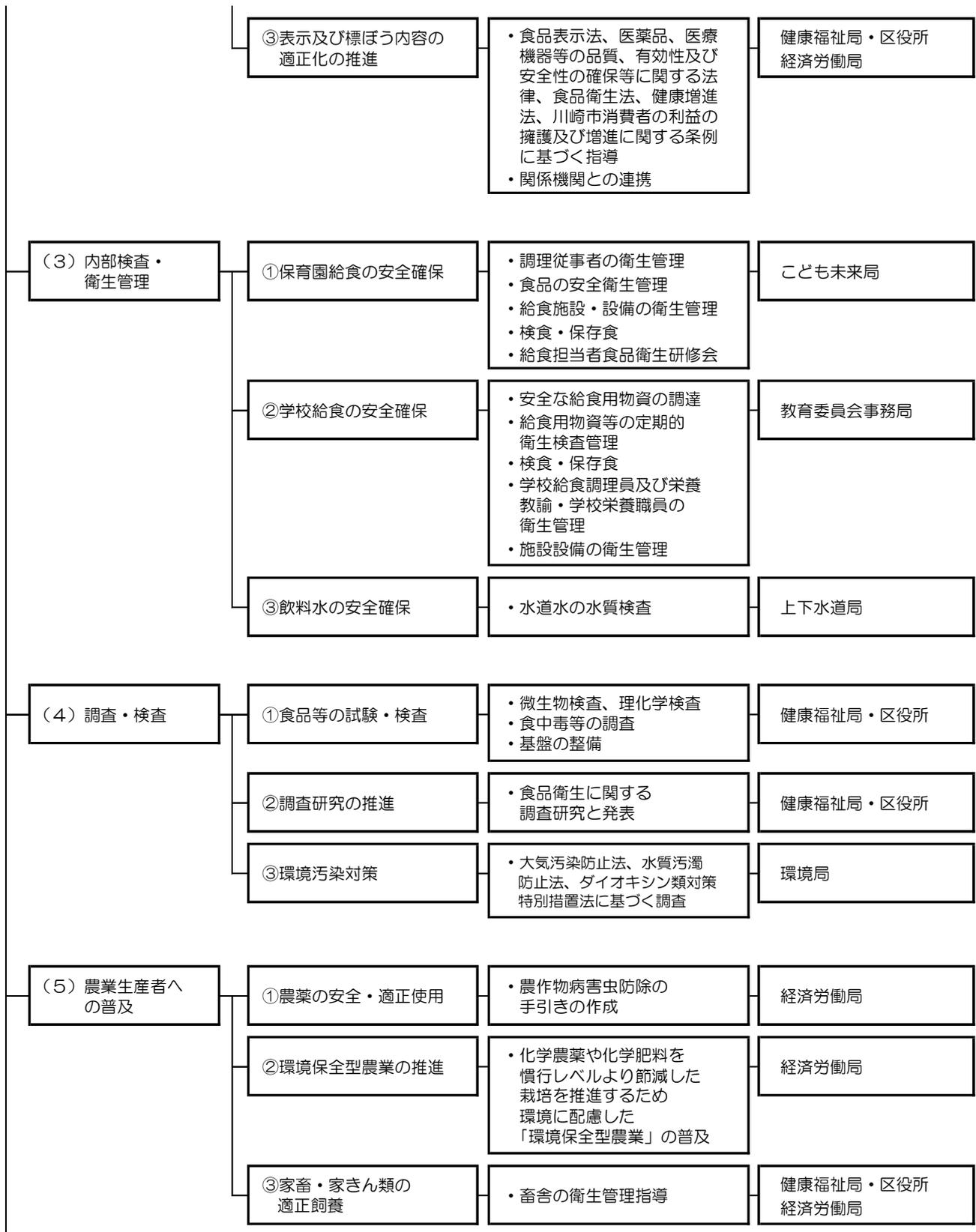
## 2 川崎市食の安全確保の体系（平成29年度）

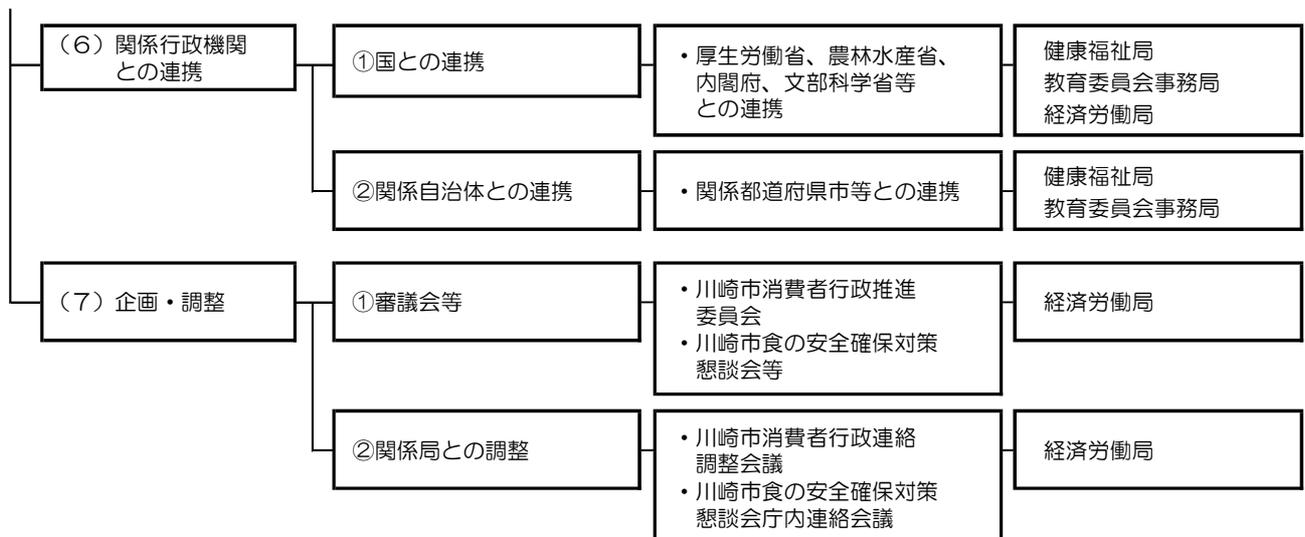
川崎市では、安全で安心できる食生活の実現と市民の健康に向けて、行政の責任と役割分担を明確にし、市民への情報公開、市民の意見表明の機会確保などリスクコミュニケーションを進めるため、「川崎市食の安全確保の体系」を策定しております。

この体系は、（1）情報収集・提供、（2）監視・指導、（3）内部検査・衛生管理、（4）調査・検査、（5）農業生産者への普及、（6）関係行政機関との連携、（7）企画・調整の7項目の大きな柱で構成されており、各柱は、こども未来局・環境局・健康福祉局・上下水道局・教育委員会事務局・経済労働局等が担っていますが、その内容について毎年見直し、拡充を図っています。

### 【食の安全確保の体系図】







### 3 具体的施策

#### (1) 情報収集・提供

##### ① 消費者ニーズの把握【経済労働局】

国、県等が実施する行政連絡会議等で消費者を取り巻く状況を把握すると同時に、消費生活モニターに対する調査（食の安全に関するアンケート）及び研修会での意見交換を実施することにより、消費者の意識等を把握する。

また、「消費者の利益の擁護及び増進に関する条例」に定める市の措置がとられていないときや、同条例に違反する事業活動について、広く市民の消費生活に支障が生じるおそれがあると認めるときは、「市長への申出」制度により市民（消費者）が市長に対し、申出ができる。

##### ② 相談・苦情処理

###### ア 食品等苦情相談【健康福祉局、区役所】

市民等から寄せられた食品等に関する相談・苦情等については、各区役所保健福祉センター衛生課、中央卸売市場食品衛生検査所、健康安全研究所、健康福祉局食品安全課等が迅速に対応（調査・検査）する。なお、製造所や販売所が市外にある場合には、関係自治体に通報する。

###### イ 消費生活相談【経済労働局】

食に関する消費生活相談は消費者行政センターが対応する。

##### ③ 情報の収集・提供【経済労働局、健康福祉局、区役所、教育委員会事務局】

市のホームページ、情報誌「くらしの情報かわさき」の発行（隔月）、「食生活と安全」の発行（年1回）等を通し、食の安全に係る情報を提供する。

神奈川県保健福祉局から食中毒警報及びノロウイルス食中毒警戒情報が発令された際には、営業者、市民等に速やかに情報提供するとともに、懸垂幕やリーフレットにより、注意を喚起する。また、食中毒等の健康被害が発生した場合や、違反食品を発見した場合には、食品衛生上の危害を防止するため、必要な場合は公表する。

市内に流通している食品の放射性物質検査の結果を速やかにホームページに掲載する。

卸売市場においては、放射性物質の基準値を超えた生鮮食品の出荷制限情報や残留農薬・添加物の基準に違反する食品の回収情報等を卸売業者等に提供する。

また、第4期川崎市食育推進計画（平成29年3月策定）に基づき、すべての年代の市民に食育を推進するため、家庭、学校、地域、企業等、様々な分野と連携して、イベント等を実施し、情報誌やホームページにより食に関する情報の提供を行う。

学校においては、「食に関する指導」の中で、食の安全について様々な資料等を活用し、児童生徒に指導するとともに、保護者に対しても「おたより」やいろいろな機会をとらえ、広く食の安全に係る情報を提供する。

農作物については、農業の持つ物質循環機能を生かし、生産性との調和に留意しつつ、土づくり等を通じて化学合成農薬や化学肥料の使用等による環境への負荷の軽減と、より安全な農産物生産に配慮した「環境保全型農業」の取組をホームページ等により紹介し、情報提供を行う。

④ 水質検査計画【上下水道局】

年度が始まる前に水質検査項目、検査地点、検査頻度などを示した「水質検査計画」を策定し上下水道局の広報紙及び上下水道局ホームページで公表する。

この計画に基づき実施した水質検査結果についても、速やかに公表する。

(2) 監視・指導

① 食品等の監視指導【健康福祉局、区役所】

ア 食品・施設の監視指導

川崎市食品衛生監視指導計画に基づき、食品や添加物等について、食品衛生法で定める規格基準や食品表示法で定める食品表示基準への適合を確認し、その遵守について指導を行う。また、食品等取扱施設については、施設基準や管理運営基準への適合を確認し、その遵守について指導を行う。

イ 事業者による自主管理の推進

事業者による自主的な衛生管理を推進するため、講習会等を実施し、最新の知見や法令に関する知識の普及を図る。

ウ HACCPの普及推進

食品衛生管理の国際標準であるHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）による工程管理の導入を推進する。

② 卸売市場における監視指導【健康福祉局、経済労働局】

せり場において、違反食品の流通を未然に防止するとともに、農産物・水産物等の食品の取扱い及び公正な取引の実施について監視指導を行う。

また、仲卸店舗（農産物・水産物）や市場内関連施設において、食品の衛生的取扱い、温度管理、表示等について監視指導を行う。

なお、市場内を流通する食品等については、中央卸売市場食品衛生検査所及び食品安全課が必要に応じて収去（抜取）検査を行い、違反食品を排除する。

③ 表示及び標ぼう内容の適正化の推進【健康福祉局、区役所、経済労働局】

食品表示法に基づき監視指導を行い、適切な措置を講じる。他法令に基づく違反が疑われる場合には、関係機関に情報を提供する。

また、いわゆる健康食品については、流通の実態を考慮し、インターネットを含めた広告等の監視を行い、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律、食品表示法、食品衛生法、健康増進法等による指導を行う。農畜産物については、関係機関と連携を図りながら適正表示について啓発を行う。

また、品質・取扱方法・単価価格・取引方法など消費者の選択の判断材料となる十分な情報を確保するため、条例に基づき定めた表示等の基準に関し、必要に応じて遵守状況調査及び消費者への情報提供を行う。

### (3) 内部検査・衛生管理

#### ① 保育園給食の安全確保【こども未来局】

保育園給食の安全確保のための衛生管理については、次のことを行う。

##### ア 調理従事者の衛生管理

手洗い・消毒の徹底及び毎月定期的に検便による細菌検査（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌）を実施し、衛生管理に努める。

##### イ 食品の安全衛生管理

業者の選定に関しては衛生管理が徹底している業者・緊急の際に素早い対応が可能なことを考え地域の商店を活用する。

納品の際には検収を行い、生鮮食品については衛生管理チェックリストで表面温度・鮮度のチェックを行い記録する。

食品の生産地、製造元等の情報については、入手できる限り記録する。

##### ウ 給食施設・設備の衛生管理

給食室の消毒による害虫防除やそ族害虫類が入らないよう設備（網戸、排水溝蓋）を点検する。熱風保管庫の庫内清掃・器具類は常に洗浄し、消毒を行う。

##### エ 検食・保存食について

完成した給食は、子どもに提供する前に園長が検食を行い、安全性の確認をする。また、食中毒等の事故が発生した場合の原因究明のため、原材料及び調理済み食品の保存を食品ごとに $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存する。

##### オ 給食担当者食品衛生研修会

保育園給食における食中毒予防のために、給食担当者を対象に食品衛生研修会を開催し、衛生管理に関する知識の向上に努める。

#### ② 学校給食の安全確保【教育委員会事務局】

学校給食を安全、衛生的に実施するために、主に次のことを実施する。

##### ア 安全な給食用物資の調達

物資の納品規格として、非遺伝子組換え食品を原材料とするものを使用することや、保存料、着色料使用不可など、学校給食用物資規格基準により安全な物資の調達に努める。

##### イ 給食用物資等の定期的衛生管理

調理前の原材料及び調理済食品について、細菌検査、理化学検査、残留農薬検査等を実施し、安全性を確認する。

##### ウ 検食・保存食

できあがった給食を児童生徒が喫食する前に学校長が検食し、安全性等を確認する。万が一、事故が発生した時の原因調査のため、原材料及び調理済食品を食品ごとに専用冷凍庫に $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存する。

##### エ 学校給食調理員及び栄養教諭・学校栄養職員の衛生管理

学校給食調理員及び栄養教諭・学校栄養職員を対象に衛生管理研修会を開催し、食品の取扱、保管、給食室の衛生管理等について正しく理解し、衛生管理に対する知識の向上を図る。

学校給食調理員及び栄養教諭・学校栄養職員を対象に、毎月2回、検便による細菌検査（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌O157等）を実施し、衛生管理に努める。

##### オ 施設・設備の衛生管理

給食室の消毒による害虫駆除や雑排水清掃等を実施し、施設の衛生管理に努める。

### ③ 飲料水の安全確保【上下水道局】

毎年度「水質検査計画」を策定し、これに基づき水源から給水栓までの水質管理を実施して水道水の安全を確保する。法令で義務付けられている水道水の毎日検査については、市内20箇所に水質自動測定装置を設置し、水道水の色及び濁り並びに消毒の残留効果について24時間連続監視する。

また、水道水の水質基準に係る検査については、市内11箇所の給水栓について毎月実施し、水道水が水質基準に適合していることを確認する。

## (4) 調査・検査

### ① 食品等の試験・検査【健康福祉局、区役所】

#### ア 微生物検査・理化学検査

川崎市食品衛生監視指導計画に基づき、市内で製造・加工される食品、市内を流通する食品等の収去（抜取）検査を行い、違反が発見された場合は、廃棄、回収等の措置を速やかに講じるとともに、必要な場合は、関係自治体等に通報する。

また、市内を流通する輸入食品については、検疫所における違反事例等を考慮し検査を行う。

#### イ 食中毒等の調査

平常時から体制を整備するとともに、発生時においては関係部局と連携し、迅速に調査を実施する。

大規模又は重篤な健康被害が発生した場合は、対策委員会や対策本部等を設置し、全庁的な対策を講じるとともに迅速に調査を実施する。

また、食品衛生上の危害の発生を防止するため、必要な場合は違反者の名称等を公表する。

#### ウ 基盤の整備

必要な検査機器等を整備するとともに、試験検査の業務管理を適切に実施し、信頼性確保を図る。

### ② 調査研究の推進【健康福祉局、区役所】

食品衛生に関する監視指導や検査技術等について調査研究を行い、その成果を川崎市健康福祉研究発表会、全国食品衛生監視員研修会、全国市場食品衛生検査所協議会全国大会等で発表するとともに、専門的な内容等については、学術論文を投稿する。

### ③ 環境汚染対策【環境局】

大気汚染防止法、水質汚濁防止法、ダイオキシン類対策特別措置法に基づき、大気環境及び水環境の状況等に関する調査を実施し、調査結果を毎年公表している。

## (5) 農業生産者への普及

### ① 農薬の安全・適正使用【経済労働局】

「農作物病害虫防除の手引き」を作成し、農業生産者及び農業関係機関に広く周知することにより、農薬の使用基準の遵守を図る。

### ② 環境保全型農業の推進【経済労働局】

農業の持つ物質循環機能を生かし、生産性との調和に留意しつつ、土づくり等を通じて化学合成農薬や化学肥料の使用等による環境への負荷の軽減と、より安全な農産物生産に配慮した「環境保全型農業」の推進に取り組む。

### ③ 家畜・家きん類の適正飼養【健康福祉局、区役所、経済労働局】

畜舎・鶏舎の衛生管理指導を行う。

セレサ川崎農業協同組合と連携して、畜舎・鶏舎内外の衛生管理の徹底を図り、健康な家畜、安全な畜産物の生産に取り組む。

## (6) 関係行政機関との連携

### ① 国との連携【健康福祉局、経済労働局、教育委員会事務局】

#### ア 厚生労働省との連携

大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合、輸入食品に係る違反を発見した場合等は、厚生労働省と連携して速やかに対応する。

輸入食品については、東京検疫所川崎検疫所支所と情報交換を行い、監視指導する。

また、各種調査研究や事例分析において、国立医薬品食品衛生研究所や国立感染症研究所から技術支援や助言を受けるとともに、本市からも情報提供等を行う。

#### イ 農林水産省等との連携

広域事業者等について、食品の品質に係る不適切な表示を発見した場合や県内産農畜水産物の残留農薬基準違反等が発見した場合は、農林水産省関東農政局や神奈川県環境農政局への情報提供や情報交換を行い、連携を図る。

#### ウ 内閣府(消費者庁、食品安全委員会)との連携

食品の表示違反及び消費者安全法に係る食品関連の消費者事故等への対応について、消費者庁と連携を図る。

なお、リスク評価(食品健康影響評価)について、食品安全委員会から提供される情報を活用し、効果的なリスクコミュニケーションを実施する。

#### エ 文部科学省との連携

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課と定期的に会議をもつ他、必要に応じて情報交換、連携を図り、食品の安全衛生面について徹底を図る。

### ② 関係自治体との連携【健康福祉局、教育委員会事務局】

広域流通食品等に係る違反発見時や大規模食中毒発生時には、関係自治体の食品衛生担当部局と連携し、対応する。

学校給食については、政令市間の主管課長会議等を通じ、使用食材の安全に関する情報交換を行う。

## (7) 企画・調整

### ① 審議会等【経済労働局】

#### ア 川崎市消費者行政推進委員会

市長の附属機関。学識経験者、消費者代表、事業者代表の9人以内で構成。

消費者行政推進委員は、消費者行政推進計画の策定、表示・包装・アフターサービス等の基準の設定、消費者訴訟の援助等消費生活全般にわたる施策について市に意見を述べる。

#### イ 川崎市食の安全確保対策懇談会

学識経験者、消費者、事業者の10人以内の委員で構成。食の安全に関する情報提供及び情報交換を行い、食の安全に係わる施策内容の充実、体系化を図る。

### ② 関係局との調整【経済労働局】

#### ア 川崎市消費者行政連絡調整会議

「川崎市消費者の利益の擁護及び増進に関する条例」(昭和49年)の総合的かつ円滑な施行を確保するため、関係各局が協議する。

#### イ 川崎市食の安全確保対策懇談会庁内連絡会議

食の安全に関する情報提供及び情報交換を行い、関係部局との連携を図る。

## II 特集記事

### 1 保育園における食の安全への取り組みについて

【こども未来局子育て推進部運営管理課】

保育園では「子どもが豊かな人間性を育み、生きる力をつけていくために、健康な生活の基本としての『食を営む力』の基礎を培う」ことを食育の大きな目標としています。日々の食事と様々な活動を通して、子ども自身が学んでいけるよう、保育士・看護師・栄養士等の職種が連携して取り組んでいます。

また、保護者や地域親子へ向けて、食事に関する情報や食育の取り組みを発信し、食事相談・支援の機会をもうけて子育て支援を行っています。公営保育園と民間保育園が連携し、情報共有や学び合いを行うことで、地域全体の子育て不安の軽減、養育力の向上に寄与しています。

保育園給食の実施にあたっては、抵抗力の弱い乳幼児の施設として、安心・安全な給食の提供に細心の注意を払っています。

#### 給食の衛生管理

子どもたちに安全でおいしい食事を提供するため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じた調理従事者の健康管理、施設や設備・管理、食品の衛生管理を行っています。毎年、食品衛生研修を開催し、衛生管理や最新情報を学び、業務に活かしています。

食材は地元商店より当日納品され、納品時には品質や温度の確認、産地や品番などの記録をとっています。

#### 食物アレルギーの対応

食物アレルギーは生命にかかわる重篤な症状を呈するため、園生活を送る上でも配慮が必要です。「川崎市公営保育園食物アレルギー対応マニュアル」に基づき誤食防止に努めています。アレルギーの情報は全職員で共有し、栄養士が個別に作成した献立を調理担当者、担任、保護者と事前に確認します。ミーティングや調理時、提供時にも複数名で確認し、園全体で確認する体制をつくっています。

#### 子どもの発達に合わせた調理と環境設定

子どもが自分で食べる意欲を培うことができるように、咀嚼・嚥下機能や手指の機能などの発達に合わせて、食べ物の大きさ、切り方、硬さに配慮した調理をしています。食事の環境は食具やテーブル、椅子などを子どもの様子に合わせて用意・調整し、子どもが食べやすいようにしています。

また、食事中は保育者が見守りながら声かけや介助を行い、子どもが安全に食事できるようにきめ細かく対応しています。

## 保育園における食育

日々の給食による食育では、楽しい雰囲気の中で食べることをはじめ、食事の準備に関わったり、マナーに気付いたり年齢ごとに様々なねらいをもっています。食育活動では、子どもが自身の健康づくりや食の安全を意識できるよう、様々な取り組みを行っています。

### 【実践例①】ポップコーンの栽培活動を通して・・・

栽培活動では、毎日の水やりを通して成長を見守り、食べ物がどうやってできるのかを知らせています。育てることの大変さや、実ができた時の喜びを感じたり、どのような料理にしたいか、どうやったらできるかを考えました。自分達で育てることで、食べ物を身近に感じ、期待がふくらみました。

普段は苦手なものも、「自分で育てた」という気持ちが後押しとなり、おいしく食べられました。みんなで楽しく作って、食べ「またやりたい!」という気持ちが家庭での会話や体験に繋がっていました。



### 【実践例②】おにぎりの調理保育では・・・

調理保育では、ねらいを明確にし、衛生上の注意点や子ども達の体調把握について打合せを行っています。子ども達には食べ物を扱う時に気をつけることや、身支度、手洗いは何のためにするのかを伝えました。



看護師による事前の手洗い指導

栄養士による米の話、調理の説明



## 2 学校給食の安全性について

【教育委員会事務局健康給食推進室】

川崎市では、安全・安心でおいしい給食を提供するために、食材は国産を使用することを基本として、(公財)川崎市学校給食会が全学校分を一括して購入しています。さらに安全性を確保するために、食材の細菌検査や残留農薬などの理化学検査を実施しています。

また、平成23年3月11日に発生した東日本大震災に伴う福島第一原発事故以降、本市ホームページにおいて食材の産地を公表するとともに、給食提供前に放射能検査を実施し、結果について公表しています。

### (1) 地産地消

平成29年12月から、市立中学校全校で完全給食が実施されることになりました。

地産地消の観点から、県内産、市内産の食材を使用しています。年3回程度「かながわ産品学校給食デー」と題した給食を実施しています。中学校では県内産に加え、JAと連携し市内産の食材を使用しています。給食を通じて、農林水産物への理解を深めるとともに、食べものの成り立ちを理解し大切に作る心を育てることがねらいです。

中学校・

全校給食スタート



12月実施：麦ごはん、タンドリーチキン野菜ソテー、「かわさきそだち」の野菜のポトフ牛乳

県内産の米、牛乳、市内産のキャベツ、大根、にんじんを使用しました。

県内産の米、牛乳、大根を使用しました。

小学校・

かながわ産品学校給食デー

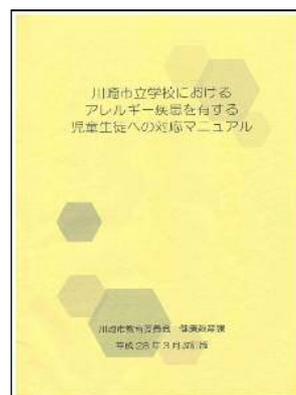


1月実施：ごはん、小松菜とじゃこのふりかけ、牛乳、とり肉と大根の煮物、みそ汁

### (2) 川崎市立学校におけるアレルギー疾患を有する児童生徒への対応マニュアル

川崎市では、「川崎市立学校におけるアレルギー疾患を有する児童生徒への対応マニュアル」の改訂版を平成28年3月に作成しました。これは、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」(平成27年3月)に準じています。学校給食において食物アレルギーの対応は、表示義務のある7品目以内とし、完全除去対応(食べるか食べないかの二者択一)としました。この対応は市内小、中、特別支援学校において統一して実施していきます。医師の診断に基づき、保護者と学校が情報共有し、共通理解の上で行っています。安全性を最優先とし、給食時間を楽しく過ごせるよう、組織的に対応していきます。

「川崎市立学校におけるアレルギー疾患を有する児童生徒への対応マニュアル」



## 学校における食育

### <安全・安心な中学校給食の提供～学校給食センターでの取り組み～>

川崎市南部学校給食センター 指導主事 山口 賀子

平成29年9月に南部学校給食センターが稼働を開始し、市内22校の中学校給食が始まりました。南部学校給食センターは、一日に二献立を調理し、現在の食数は最大で約13,500食です。同年12月には、中部、北部の各学校給食センターも稼働を開始し、平成29年1月より先行して実施していた自校方式、小中合築方式の4校と合わせ、52校すべての公立中学校で完全給食が実施されています。

川崎市の中学校給食の目指す姿は、『みんなで創る「健康給食」』です。その実現のため、以下の三点を重視してさまざまな取り組みを進めています。

#### ①とにかく「美味しい」中学校給食

##### 【重点取組項目】

- 「国産食材」にこだわる「主要食材（米、野菜、肉、卵、牛乳など）国産率100%」
- 和風の天然だしなど、薄味だけどおいしい味付けの工夫

#### ②自然と「健康」になる中学校給食

##### 【重点取組項目】

- 年間を通した一食平均で「国産野菜125g」が摂れる
- 米飯給食90%以上、「和」の食生活が自然と身につく「健康給食」
- 適量が分かりやすい食器のデザイン（ごはんの盛り付けラインの表示）など

#### ③みんなが「大好きな」中学校給食

##### 【重点取組項目】

- 人気ランキングを定期的に募集して献立に反映させる
- 生徒と保護者からレシピを募集して、給食献立に採用など

### ◎学校給食センターの献立の紹介

#### 11月24日「和食給食の日」にちなんで

麦ごはん さけの彩り野菜あんかけ  
ひじきと小松菜のさっぱり浸し  
だしを味わうみそ汁 牛乳

#### かわさきそだちの野菜を使った献立

麦ごはん とり肉のたつた揚げ  
「かわさきそだち」のにんじんしりしり  
青菜ときのこのスープ 牛乳

だしを三品に使用した献立



市内産のにんじんを使用した献立です。



### 3 かわさきの食育

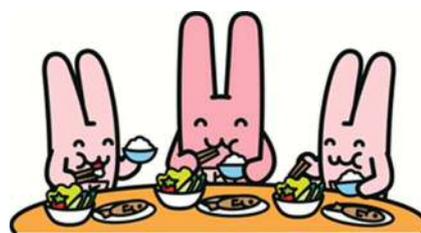
【健康福祉局保健所健康増進課】

#### 食育とは

「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること」とされています。

(食育基本法前文より)

こころもあつたか！おいしいごはん



#### 川崎市の食育の取組

国が平成 17 年 7 月に施行した「食育基本法」に基づき、川崎市は、平成 19 年 4 月に「川崎市食育推進会議条例」を施行し、市長を会長とし、食育関連団体の代表等により構成される「川崎市食育推進会議」を設置しました。

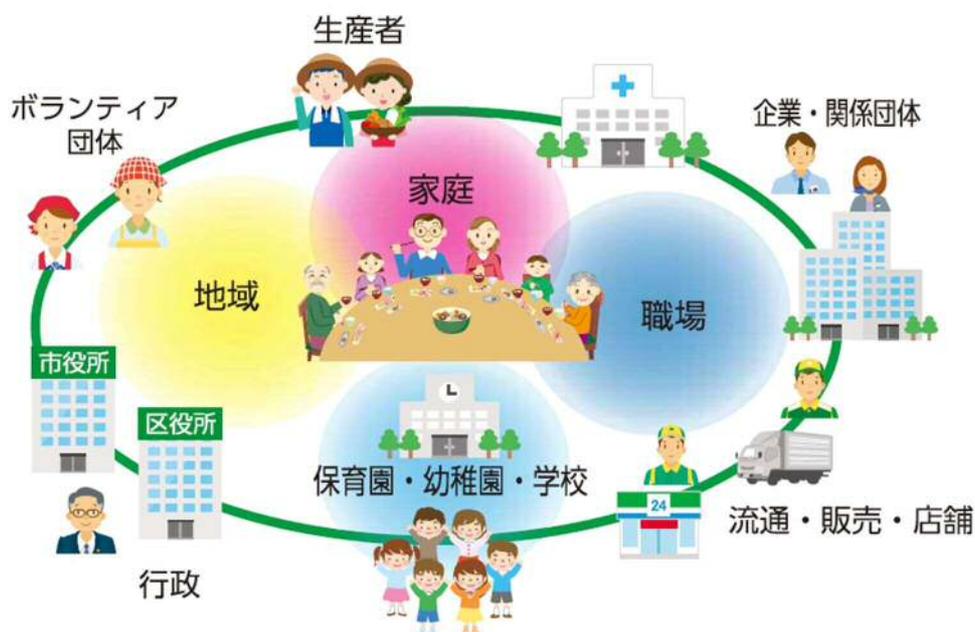
食育推進会議では、食育の基本的な考え方や「かわさきの食育」の方向性について検討し、川崎市食育推進計画を策定しています。

#### 食育推進計画とは

食育推進計画は、「食育基本法」に基づく市町村計画として、全ての関係者と市民が役割に応じて連携して、食育を推進するための基本指針です。

平成 29 年 3 月に「第 4 期川崎市食育推進計画」を策定し、平成 29 年度から、新たな計画に基づいて、食育を推進しています。

#### ◇川崎市の食育の推進体制のイメージ◇



◇第4期川崎市食育推進計画（平成29～33年度）◇

<基本理念>

心身の健康の増進と豊かな人間形成のために、市民一人ひとりが食に関する知識と食を選択する力を養い、健全な食生活を実践していけるよう家庭、学校、地域、企業等さまざまな分野との連携のもと、すべての年代の市民に食育を推進し、「最幸のまち かわさき」を目指します。

※「最幸」とは、川崎を幸せのあふれる「最も幸福なまち」にしていきたいという思いを込めて使用しています。

<取組の方向性>



## 4 市内食中毒発生状況、食品等の試験検査結果及び苦情について

【健康福祉局保健所食品安全課】

### 1 川崎市内食中毒発生状況

食中毒が発生した場合は、関係機関と連携し、健康被害の拡大防止を図るとともに、原因究明のための調査を行い、再発防止の指導を行っています。

#### (1) 平成28年1月～12月 (事件数：12件、患者数：199人)

	発生日	原因施設	摂食者数	患者数	病因物質
1	1月23日	宮前区内の飲食店	1人	1人	アニサキス
2	3月26日	川崎区内の飲食店	8人	4人	カンピロバクター・ ジェジュニ
3	4月4日	多摩区内の飲食店	6人	4人	カンピロバクター・ ジェジュニ
4	4月20日	宮前区内の施設	10人	6人	タマスダレ
5	5月12日	幸区内の給食施設	228人	72人	ウェルシュ菌
6	5月21日	家庭	4人	1人	アニサキス
7	5月23日	幸区内の飲食店	2人	2人	高濃度残留塩素
8	5月27日	川崎区内の飲食店	15人	6人	カンピロバクター・ ジェジュニ
9	6月6日	麻生区内の飲食店	3人	1人	アニサキス
10	7月13日	高津区内の飲食店	61人	39人	サルモネラ
11	8月12日	川崎区内の飲食店	3人	1人	アニサキス
12	8月26日	高津区内の飲食店	97人	62人	サルモネラ

#### (2) 平成27年1月～12月 (事件数：7件、患者数：43人)

	発生日	原因施設	摂食者数	患者数	病因物質
1	3月2日	高津区内の飲食店	10人	7人	ノロウイルス
2	3月22日	川崎区内の飲食店	1人	1人	アニサキス
3	6月5日	川崎区内の飲食店	7人	6人	カンピロバクター・ ジェジュニ
4	6月15日	家庭	4人	1人	アニサキス
5	6月22日	高津区内の飲食店	15人	12人	カンピロバクター・ ジェジュニ
6	9月18日	不明	22人	15人	カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ
7	12月9日	川崎区内の飲食店	1人	1人	アニサキス

## 2 食品等の試験検査結果（平成28年度）

市内で製造・加工された食品や市内を流通する食品について、食中毒菌や食品添加物、残留農薬等の検査を行い、違反食品等の流通防止に努めています。

### （1）食品等の検査状況（国産及び輸入食品）

	検体 総数	検査 項目 総数	収 去 等						食中毒・苦情等		拭取検査等	
			検体数	検査 項目数	理 化 学		微 生 物		検体数	項目数	検体数	項目数
					検体数	項目数	検体数	項目数				
保健所・ 食品安全担当	2,588	14,324	1,666	11,888	434	2,998	1,394	8,890	514	875	408	1,561
中央卸売市場食 品衛生検査所	610	4,669	522	4,159	365	1,802	361	2,357	1	3	87	507

### （2）食品等分類別検査状況（国産及び輸入食品）

食品分類	保健所・食品安全担当			中央卸売市場食品衛生検査所		
	検体数	項目数		検体数	項目数	
		理化学検査 (添加物、 残留農薬等)	微生物検査 (食中毒菌、 ウイルス等)		理化学検査 (添加物、 残留農薬等)	微生物検査 (食中毒菌、 ウイルス等)
魚介類及びその加工品	295	200	1,189	296	620	1,511
食肉・卵及びその加工品	168	326	1,066	64	162	428
乳及び乳類加工品	12	14	40	0	0	0
アイスクリーム・氷菓・ 菓子類・氷雪	183	64	927	2	5	8
野菜・果物・穀類・豆類 及びその加工品	933	2,122	5,534	142	997	347
冷凍食品	13	16	38	11	18	40
清涼飲料水・酒精飲料・水	24	105	32	0	0	0
缶詰瓶詰	20	68	12	0	0	0
その他の食品・添加物	11	21	52	7	0	23
器具・容器包装・おもちゃ	7	62	0	0	0	0
合計	1,666	2,998	8,890	522	1,802	2,357

(3) 残留農薬検査結果 (国産及び輸入食品)

食品分類	検体数	検査項目数	検査品目 (検体数)	検出状況		違反数
				品目 (検体数)	項目数	
野菜・果物・豆類・穀類及びその加工品	58	2,718	カボチャ(3)、キャベツ(8)、キュウリ(8)、グレープフルーツ(3)、小松菜(3)、ズッキーニ(1)、大豆(1)、トマト(5)、なし(1)、ニンジン(6)、バナナ(2)、パプリカ(2)、ピーマン(3)、ほうれん草(5)、リンゴ(5)、玄米(2)	キュウリ(1) グレープフルーツ(2) バナナ(2) パプリカ(1) ほうれん草(1) リンゴ(1)	1 2 2 1 1 1	0
合計	58	2,718				

(4) 動物用医薬品等検査 (国産及び輸入食品)

食品分類	検体数	検査項目数	違反数	
食肉・卵及びその加工品	鶏の卵	8	144	0
	鶏の筋肉	6	114	0
	豚の筋肉	8	105	0
	牛の筋肉	5	25	0
魚介類及びその加工品	魚介類	10	84	0
	魚介類加工品	2	18	0
合計	39	490	0	

(5) 食品添加物検査結果 (国産及び輸入食品)

食品分類	検体数	検査項目数	違反数
魚介類及びその加工品	182	559	0
食肉・卵及びその加工品	38	96	0
乳及び乳類加工品	4	7	0
アイスクリーム・氷菓・菓子類	12	49	0
野菜・果物・豆類・穀類及びその加工品	71	211	0
冷凍食品	10	16	0
清涼飲料水・酒精飲料・水	11	55	0
缶詰瓶詰・その他の食品	17	76	0
合計	345	1,069	0

(6) 放射性物質検査結果 (国産及び輸入食品)

食品分類	検体数	違反数
魚介類及びその加工品	134	0
食肉・卵及びその加工品	4	0
乳及び乳類加工品	7	0
アイスクリーム・氷菓・菓子類	3	0
野菜・果物・穀類及びその加工品	118	0
清涼飲料水・酒精飲料・水	8	0
その他の食品・添加物	7	0
合計	281	0

(7) 組換え DNA 技術応用食品検査結果 (国産及び輸入食品)

食品分類		検体数	検査項目数	違反数
野菜・果物・穀類及びその加工品	じゃがいも	16	5	0
菓子類	じゃがいも加工品	5	5	0
合計		21	10	0

3 食品等に関する苦情の届出状況 (平成28年度)

食品への異物混入や食品の衛生管理等に関する苦情の届出を受理した際は、健康被害の発生状況や原因について調査を行い、再発防止の指導を行っています。

区分	内容別	総数	異物	かび	腐敗・ 変敗	異味・ 異臭	管理 取扱	容器 包装等	添加物	有症 苦情	その他
食品	乳・乳製品・乳類加工品	3	0	1	1	0	0	0	0	0	1
	魚介類及びその加工品	36	10	0	2	2	1	0	0	17	4
	肉卵類及びその加工品	41	12	0	2	0	4	0	0	16	7
	穀類及びその加工品	29	13	0	2	6	0	1	0	4	3
	豆類及びその加工品	4	1	0	1	0	0	0	0	1	1
	野菜果物及びその加工品	26	8	2	2	4	3	0	0	5	2
	菓子類	29	9	3	0	5	3	0	0	1	8
	複合調理食品	71	29	0	0	3	3	0	0	20	16
	その他の食品等	26	9	0	1	2	5	0	0	4	5
	不明	17	1	0	0	0	1	1	1	11	2
食品等取扱施設		87	0	0	0	4	49	0	0	0	34
合計		369	92	6	11	26	69	2	1	79	83

## 5 食品ロス対策に向けた川崎市の取組について

【環境局生活環境部減量推進課】

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられている食品のことで、①野菜の食べられる部分まで剥いてしまうなどの「過剰除去」②料理を作り過ぎて食べきれなかった「食べ残し」③食品を手付かずのまま捨ててしまう「直接廃棄」の3つが主な原因です。平成26年度の推計では日本で年間621万トンの食品ロスが発生しているといわれ、その内282万トンは家庭から発生しています。これは、国民1人1日当たりおおよそ茶碗1杯分（約134g）のご飯を捨てているのと同じ量に相当します。

川崎市では、平成28年度に策定した一般廃棄物処理基本計画において生ごみの減量化・資源化対策として、「使いきり・食べきり・水きり」の「3きり」を中心とした取組の普及啓発を図るとともに、「食べきり協力店」の登録など外食産業と連携した食品ロス対策に取り組んでいます。食品ロスを減らすためには、それぞれの家庭で、計画的な買物を心がける、食べきれぬ量を考えて作るといった高い意識を持ち、持続可能なライフスタイルに見直していくことが重要となりますので、皆さま一人ひとりの御協力をお願いします。

### さん 3きり運動の推進

食品ロス削減を図るため、「食材の使いきり」「食事の食べきり」「生ごみの水きり」のいわゆる「3きり」を中心とした取組について紹介したリーフレットをこれまで2万部作成し、区役所等の公共施設の他、各種イベントを通じて配布しています。7月から8月にかけて「生ごみダイエットキャンペーン」を実施し、市内における商業施設等で水切りネットを9,725個（平成29年度）配布することで、「水きり」の普及啓発を図りました。

また、橘リサイクルコミュニティセンター、王禅寺エコ暮らし環境館、かわさきエコ暮らし未来館では「3きり」に関するパネルを常設展示しており、食品ロスの現状や、3きりの方法についてわかりやすく案内しています。



『3きりでキッチン改革!』リーフレット」一部抜粋

## エコ・クッキング講座

川崎市と東京ガス株式会社との協働で、「食を通じ、身近な題材で、体験的に環境の大切さを楽しく考える」というコンセプトのもと、地球環境に配慮した食生活の大切さを学ぶ「地球においしい『エコ・クッキング』講座」を、市内学校PTAを主な対象に年間10校程度を上限とし、実施しています。講座では「食材を使いきる方法」「生ごみの水のきり方」「省エネな調理方法」など、「3きり」を意識した内容も含め地球にやさしい生活の仕方を学びます。

直近2年（平成27年度、28年度）に実施したアンケートでは、環境に優しい食生活や、調理方法については9割以上の方々がわかりやすいと感じており、好評です。また、「エコ・クッキングを続けられそうか」の間に対しても9割以上の方々が続けたいと回答しており、食品ロス削減の普及啓発活動として成果を上げています。

## 「食べきり協力店」の募集

飲食店等の外食産業から排出される食べ残し等による生ごみの削減を推進するために、小盛りメニューの提供や、「おいしく残さず食べること」を利用者に呼びかけるなど、食べ残しを減らす取組を実施しているお店を「食べきり協力店」として登録し、市のホームページで紹介しています。

【参考】食べきり協力店舗数 136店  
（平成30年1月1日 現在）



「食べきり協力店」ステッカー

## 宴会時における食べきり運動の推進（30・10運動）

歓送迎会や忘年会などの宴会時には多くの食べ残しが発生し、食品ロスが発生する要因となっています。そこで、川崎市では宴会時の食べ残しを減らすために、乾杯後「30分間」とお開き前の「10分間」は自席について料理を楽しむ、「30・10運動」の取組を推進しています。上記の「食べきり協力店」については市で作成した啓発用ポップを配布し、宴会などで活用していただくよう呼びかけています。



啓発用ポップ（四角柱）



ダンボールコンポスト

3きりをしてしまう「生ごみ」は、ダンボールコンポストなどで堆肥化して、資源循環をしよう！

## 6 本市の食品・水道水からの放射性物質検出の問題への主な取組

【東日本大震災後から現在（平成29年12月31日現在）までの取組】

担当課	現状・問題	対応・取組等	
経済労働局 産業政策部 消費者行政センター	・消費者の放射能に対する不安やそれに付け込んだ悪質業者による被害等の相談はない。 ・市内における食の安全確保への対策。	東日本大震災後から平成28年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品への放射能測定に関連した消費生活相談は、平成23年は46件、平成24年は6件、平成25年は1件、平成26年は2件寄せられた。（平成27年、28年は0件）</li> <li>消費者への情報提供として、市内の環境放射線量の測定状況や神奈川県内の放射線等の情報等を当センターの市ホームページに掲載した。</li> <li>平成25年3月に開催した「かわさき食の安全・安心フォーラム」において、「食品中の放射性物質による健康影響」をテーマとした講演を実施した。</li> </ul>
		平成29年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>平成29年12月31日現在食品への放射性物質検出についての消費生活相談はない。</li> <li>川崎市における放射性物質検出の問題について、情報提供及び情報交換を行うべく川崎市食の安全確保対策懇談会を実施する。</li> </ul>
経済労働局 都市農業振興センター 農業振興課	放射性物質による農産物への影響。	東日本大震災後から平成28年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>平成23年度から市の独自検査として、概ね出荷前のかわさき農産物ブランド品や観光農園の農産物等の主たる市内産農産物について放射性物質検査を実施している。</li> <li>平成23年度については、14件の検査を実施し、結果は食品衛生法上の暫定規制値内または不検出であった。平成24年度については32件、結果は食品衛生法上の基準値内または検出限界値未満であった。平成25年度については32件、平成26年度については30件、平成27年度については28件、平成28年度については23件の検査を実施し、結果はすべて検出限界値未満であった。</li> </ul>
		平成29年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>市が独自で行う市内産農産物の放射性物質検査は、概ね出荷前のかわさき農産物ブランド品や観光農園の農産物など22件を予定しており、平成29年12月31日現在、21件の市内産農産物の検査を実施し、結果はすべて検出限界値未満であった。</li> </ul>
経済労働局 中央卸売市場 北部市場業務課	放射性物質検出による農産物等の取引停止、解除等。	東日本大震災後から平成28年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>農林水産省食料産業局等からの「食品中の放射性物質の検査結果」及び、これに基づく取引の停止、同解除に係る通知を北部市場衛生検査所、南部市場・北部市場内関係事業者に迅速に周知している。</li> <li>「食の安全連絡会議」で放射性物質検出の問題について情報交換を実施。</li> <li>場内関係事業者等を対象に「放射性物質と食品選び」をテーマとした講演を平成24年11月に実施。</li> </ul>
		平成29年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>昨年度に引き続き、農林水産省食料産業局等からの「食品中の放射性物質の検査結果」及び、これに基づく取引の停止、同解除に係る通知を北部市場衛生検査所、南部市場・北部市場内関係事業者に迅速に周知している。</li> </ul>
環境局 環境対策部 環境管理課・大気環境課 環境総合研究所	大気、水等環境中のモニタリング。	東日本大震災後から平成28年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>大気環境中の放射線量について、南部：川崎市環境総合研究所（川崎区殿町）・中部：中原測定局（中原区小杉町）・北部：麻生測定局（麻生区百合丘）で測定。</li> <li>測定データは、川崎市のホームページなどで公表。</li> <li>土壌、河川水、海水、地下水について、定点で年2回の測定（核種分析）を実施し、ホームページなどで公表。</li> <li>本市の「放射性物質に関する安全対策指針」（平成24年11月策定）に基づき取組を推進。</li> </ul>
		平成29年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>大気中の空間放射線量については、事故直後を除き、自然放射線量レベルで推移していることから、平成29年3月末をもって測定を休止。</li> <li>河川水、海水、地下水については、平成24年度の調査開始から不検出が続いていたため、平成29年度から測定を休止。土壌については、引き続き定点で年2回の測定（核種分析）を実施し、ホームページなどで公表。</li> <li>本市の「放射性物質に関する安全対策指針」（平成24年11月策定）に基づき取組を推進。</li> </ul>
健康福祉局 保健所 食品安全課	食品中の放射性物質に関する市民の不安。	東日本大震災後から平成28年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>農産物等の検査についての相談が寄せられ、検査機関を案内するとともに、川崎市や他自治体の検査状況等について説明した。</li> <li>検査状況について相談が寄せられ、川崎市の状況を説明した。</li> <li>関係機関と協力し、川崎港で採取された魚介類のモニタリング検査を実施した。</li> <li>市内を流通する食品について検査を実施し、結果を市ホームページに掲載した。</li> </ul>
		平成29年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>市内を流通する食品について検査を実施し、結果を市ホームページに掲載した。放射性セシウムの基準値を超えた検体はない。</li> </ul>

担当課	現状・問題	対応・取組等	
健康福祉局 保健所中央卸売市場 食品衛生検査所	放射性物質に汚染された食品の流通防止に努め、市場内の食品の安全を確保する。	東日本大震災後から平成28年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北部市場・南部市場、卸・仲卸業者等で構成する「食の安全連絡会議」委員宛てに、農畜水産物の出荷制限等に関する情報を提供。</li> <li>・中央卸売市場食品衛生検査所では市場内流通食品の産地チェックを強化。</li> <li>・新規に放射性物質測定機器を設置。平成23年12月から月5件の農産物の収去（抜取）と検査及び2月から月3件の水産物の収去（抜取）を実施。</li> <li>・平成24年度から規格基準値として厳しく定められ、スクリーニング検査についても厳しい検査機器の精度が求められた。市場内流通食品の収去（抜取）を継続し、健康安全研究所が検査を実施。平成24年12月に規格基準値に対応したスクリーニング検査機器を導入し、以前より早い検査結果の還元が可能となった。（実施数：青果物15検体、水産物：8検体）</li> <li>・平成25年度に約2倍の検体数に引上げ、南北両市場内流通食品について放射性物質スクリーニング検査を拡充した。毎月、青果物及び水産物について検査を実施し、検体数は165検体であった。検査結果は市ホームページにて公表した。</li> <li>・平成25年度からは、被収去者の負担を軽減するため協定を締結し、検体提供に対する協力金を支払うこととした。</li> </ul>
		平成29年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎月、南北両市場流通食品のうち青果物8検体及び水産物6検体について、放射性物質スクリーニング検査を実施し、検査結果を川崎市ホームページにて公表している。放射性セシウムの基準値を超えた検体はなし（平成29年12月31日現在）。</li> <li>・平成28年度同様、各卸売業者と協定を締結し、検体提供に対する協力金を支払い検査を実施している。</li> </ul>
健康福祉局 健康安全研究所	行政からの放射性物質検査依頼への対応。	東日本大震災後から平成28年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゲルマニウム半導体検出器を用いて健康福祉局、上下水道局、環境局、経済労働局、港湾局、教育委員会等各局から依頼された検体について放射性物質検査（セシウム 134、137）を実施。（検査検体の増加のため、個人等での依頼があった場合は原則民間の検査機関を案内した。）</li> <li>平成23年度 341検体（牛肉6検体が暫定規制値超過）</li> <li>平成24年度 443検体 平成25年度 466検体 平成26年度 367検体</li> <li>平成27年度 312検体 平成28年度 275検体</li> <li>・衛研ニュース平成23年4月号にて放射性物質に関する情報を発行、衛生研究所ホームページにて掲載。</li> <li>・平成26年7月、（公財）原子力安全技術センターの研修教材作成のため、放射性物質検査方法のビデオ撮影に協力した。</li> <li>・平成27年12月9日、神奈川県食の安全・安心推進会議主催の「第2回食品と放射性物質に関する講座」にて、参加者24名に対し、川崎市における食品中の放射性物質検査について講義を行い、併せて実際の検査風景を含めた施設見学を実施した。</li> <li>・平成28年7月より健康安全研究所ホームページにおいて、理化学検査情報として毎月1回放射性物質検査の目的・概要・検査方法の紹介を掲載するとともに、検査結果の更新を開始した。</li> </ul>
		平成29年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゲルマニウム半導体検出器を用いて健康福祉局、上下水道局、経済労働局、教育委員会等各局から依頼された検体について放射性物質検査（セシウム 134、137）を実施している。</li> <li>平成29年度 100検体（H29/12/31現在）</li> <li>・健康安全研究所ホームページにおいて、理化学検査情報として、毎月の検査結果を掲載するとともに、放射性物質検査の目的・概要・検査方法を紹介している。</li> </ul>
上下水道局 水管理センター 水道水質課	厚生労働省通知等に基づく水道水の検査実施および問い合わせ対応。	東日本大震災後から平成28年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・平成24年3月31日までは、厚生労働省モニタリング方針に基づき、浄水場の水道水について、毎日放射性ヨウ素及び放射性セシウムの検査を行った。神奈川県内広域水道企業団西長沢浄水場の浄水については、同企業団が行った。全ての検査結果は、市ホームページにて公表した。</li> <li>・平成24年4月1日以降は、平成24年3月5日付、厚生労働省通知に基づき浄水場の原水と浄水について放射性セシウムを週1回ゲルマニウム半導体検出器で測定した。測定頻度は平成24年4月から平成26年8月までは週1回、平成26年9月からは月1回で、測定は、市健康安全研究所に委託しており、測定結果はホームページにて公表した。神奈川県内広域水道企業団西長沢浄水場の原水、浄水については同企業団が測定した結果を構成団体に報告するとともにホームページにて公表した。</li> </ul>
平成29年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・厚生労働省通知に従い、3ヶ月に1回長沢浄水場の原水と浄水について放射性セシウムの測定を行った。測定結果は、引き続きホームページにて公表している。</li> <li>・神奈川県内広域水道企業団西長沢浄水場の原水、浄水については同企業団が月1回放射性セシウムを測定し、結果を構成団体に報告するとともにホームページで公表している。</li> </ul>		
教育委員会事務局 健康給食推進室	学校給食で使用する食材の安全性の確認および保護者等からの問い合わせへの対応。	東日本大震災後から平成28年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・平成23年度は、学校給食開始前に、給食で使用する予定の食材の産地を市のHPで公表。牛乳については4月21日に放射能検査を実施（不検出）。7月から学校給食で使用する予定の食材を事前に抜き取り、放射能検査を実施（不検出）。</li> <li>・学校関係者に対し放射能の基礎知識に関する研修会を3回実施した。</li> <li>・平成24年度からは、学校給食で使用する予定の食材の産地公表と、放射能検査を実施。放射能検査は、事前に食材を抜き取り、放射性セシウムについて毎月6検体を基本に実施し、その結果を市のHPで公表した。また保護者には、HPの検索方法を家庭配布献立表に記載し周知した。</li> <li>・放射性セシウムが検出された食材を使用する献立については、給食提供される状態での検査（まるごと検査）を実施し、その結果について市のHPで公表するとともに、学校を通して保護者へ「おたより」を配布し、周知。</li> </ul>
		平成29年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食で使用する予定の食材の産地公表と、放射能検査を実施。放射能検査は、事前に食材を抜き取り、放射性セシウムについて毎月実施し、その結果について市のHPで公表。また保護者には、HPの検索方法を家庭配布献立表に記載し周知。</li> <li>・食材の検査を実施していく中で、放射性セシウムが検出された場合は、1食丸ごとの検査を実施し、保護者へ周知することとしている。</li> </ul>

### III 消費者行政センター関連記事

## 1 平成29年度くらしの情報かわさきから

(平成29年度くらしの情報かわさき 1・2月号から抜粋)



# 全ての国内製造の加工食品に 原材料の産地表示が義務付けられました！

消費生活コンサルタント 大道 不二子

これまで、全ての生鮮食品と、全加工食品の1割程度（\*干物や漬物など22食品群と4品目）だけに産地表示が義務付けられていました。近年、輸入食材が増え、原産地への関心が高まる中で、国内で加工された全ての食品に原材料の産地表示を望む声が広がっていました。

これを受けて、平成29年9月1日から全加工食品に原材料の産地表示が義務付けられました。

\* 22食品群（乾燥きのこ類・乾燥野菜果実類、異種混合カット野菜・果実類、緑茶・緑茶飲料、もち、落花生、黒糖、こんにゃく、調味食肉、合挽肉、魚介の干物類、塩蔵魚介・海藻類、フライ種にした食肉・魚介類、異種混合の生鮮食品など） 4品目（うなぎ加工品、かつお削りぶし、農産物漬物、野菜冷凍品）

「加工食品」とは、生鮮食品を原料に加工製造された食品です。

#### 加工食品の表示例

原材料名には使用された原材料が、量の多い順に表示されます。	名称	もめん豆腐
	原材料名	大豆(国産)(遺伝子組換えではない)、食塩
	添加物	凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))
	内容量	175g
	賞味期限	この面の右上に記載
	保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存して下さい)
	製造者	〇〇(株) 東京都千代田区… 39

#### 義務付けられた原材料の産地表示とは…

- ・国内で製造された全ての加工食品の1番多く使用された原材料に産地が表示されます。
- ・産地は、国別重量順に表示され、産地が複数の場合は使用量の多い国順に表示されます。

#### 加工食品の原料原産地表示例

名称	ウィンナーソーセージ	豚肉に3か国以上の原材料が使われています。
原材料名	豚肉(国産、アメリカ産、その他)～	

- ・産地の国数により、使用量の重量順に以下のように表示されます！

1か国の場合	豚肉(〇〇産)
2か国の場合	豚肉(〇〇産、△△産)
3か国以上の場合	●豚肉(〇〇産、△△産、××産、～～産) … 全て表示 ●豚肉(〇〇産、△△産、その他) … 3か国以上はその他で



◎平成29年9月1日より施行、平成34年3月31日まではメーカーの準備期間となっており、新旧両方の表示が混在します。(完全実施は、平成34年4月1日から)

## その他の産地表示はありますか？

「アメリカ産又は国産」	「アメリカ産」と「国産」のみ使用されています。 過去の実績から先に書かれた「アメリカ産」が多く使用されていたことを示します。 根拠の注意書きも表示されます。
「輸入」	3か国以上の <u>外国の産地</u> の原材料が使用されています。
「国産又は輸入（5%未満）」	過去の実績から産地が国産を含め4か国以上で、その内「輸入」は5%未満使用されています。

## 中間加工原材料の「製造地」表示もあります。

### 製造地表示例

名 称	チョコレートケーキ
原 材 料 名	チョコレート（ベルギー製造） 小麦粉 ～

チョコレートの製造地がベルギーを意味します。  
カカオ豆の産地がベルギーではありません。

## 加工原料に使われた生鮮食品の産地が表示されている場合もあります。

### 生鮮食品の産地表示例

名 称	チョコレートケーキ
原 材 料 名	チョコレート、小麦粉 ～
原料原産地名	ガーナ（カカオ豆）

カカオ豆の産地はガーナであることを意味しています。

## 原材料の産地表示の対象外となる加工食品はありますか？

- ・ 外食やお店で調理された総菜は、その場で確認することが可能なので、産地表示の対象ではありません。



- ・ また、輸入品には「原産国名」が表示されているので、表示義務はありません。



## 知りたい情報が増えることは、選択肢が広がる事です。上手に利用しましょう！

### 原料原産地表示の問合せ先

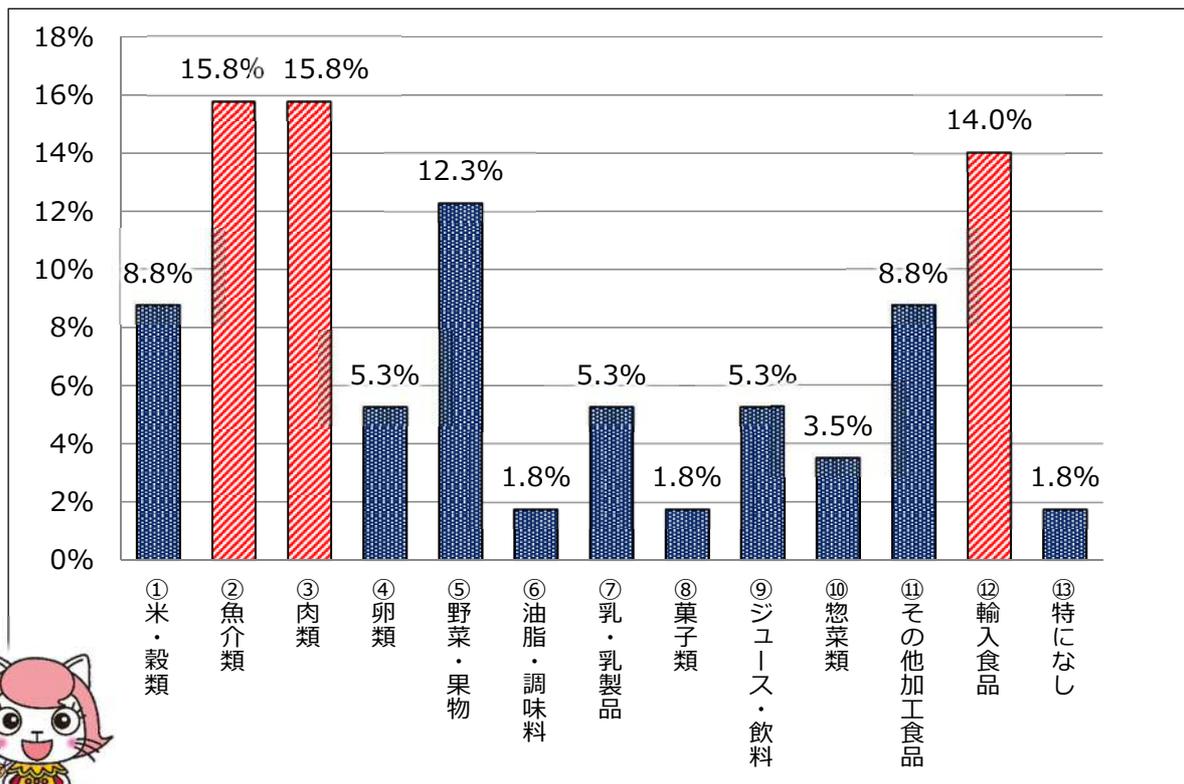
- 消費者庁食品表示企画課 ☎03-3507-8800 (代表)
- 農林水産省消費者行政・食育課 ☎03-3502-7804
- 農林水産省消費安全技術センター ☎050-3481-6023



## 2 平成29年度消費生活モニターアンケートから

食品輸入量の増加、年間を通して発生する食中毒事件や食品表示違反事例などにより、消費者の食の安全に対する関心は高いことから、市民が安全で安心できる食生活の実現のため「食の安全性について」アンケートを実施しました。（平成29年9月実施、16通・回答率100%）

### ◆ 安全性について特に関心をもっている食品をお選びください。（3つまで選択）

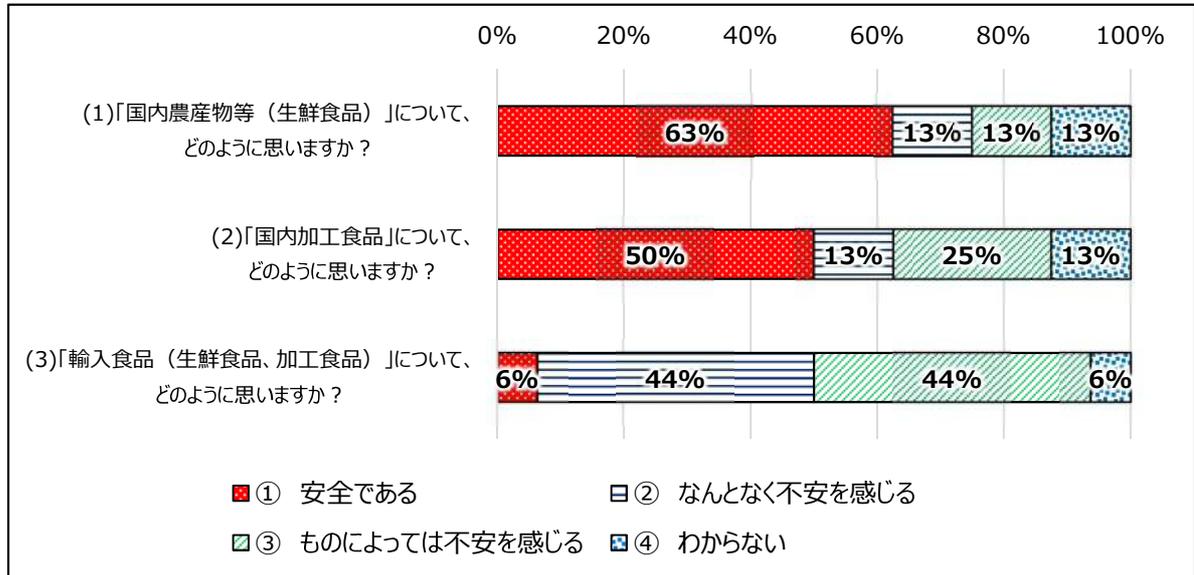


安全性について最も関心のある食品は、「魚介類」「肉類」が第1位となりました。「魚介類」「肉類」については、食中毒など様々な要因が関心を集めていると思われます。また、第3位の「輸入食品」の安全性については、理由として「原産国での農薬や添加物の使用状況について」があげられます。

	平成25年度		平成26年度		平成27年度		平成28年度		平成29年度	
1位	輸入食品	20.5%	肉類	18.5%	魚介類	18.3%	魚介類	18.1%	魚介類	15.8%
2位	魚介類	18.6%	輸入食品 (同率1位)	18.5%	その他 加工食品	17.2%	肉類	16.7%	肉類 (同率1位)	15.8%
3位	肉類	16.8%	魚介類	15.2%	輸入食品 (同率2位)	17.2%	輸入食品	15.3%	輸入食品	14.0%

◆ あなたは、日頃購入している食品の安全性について、どう感じていますか。

- (1) 「国内農産物等（生鮮食品）」について、どのように思いますか？  
 (2) 「国内加工食品」について、どのように思いますか？  
 (3) 「輸入食品（生鮮食品・加工食品）」について、どのように思いますか？



「国内農産物（生鮮食品）」について『安全である』と63%の方が回答していますが、「国内加工食品」では50%となりました。

また、「輸入食品（生鮮食品・加工食品）」については、『なんとなく不安を感じる』、『ものによっては不安を感じる』と約90%の方が不安を感じています。

理由としては、国内加工食品については保存・製造過程の様子が見えないこと、輸入食品については原材料の管理基準の違いや食品添加物の基準の違いなどに不安感を持っていることなどがあげられます。

～食に関して、日頃心掛けていること～

- 必ず熱を通すようにしています。
- なるべくその日のうちに食べきる。
- 今の時期は暑くすぐに食べ物がわるくなってしまうのですぐに冷蔵庫に入れるようにしている。
- 暑い時期は大量に買わず、こまめにスーパーに行くようにしている。
- 冷蔵庫の開閉回数を減らす。必要以上に買いだめをしない。なるべく早く使い切るようにしている。
- いつまでも残さない。すぐ食べる。



### 3 食品に関する消費生活相談事例

川崎市消費者行政センターでは、消費生活相談の中で食品に関する苦情や問い合わせを受け付け、アドバイスや情報提供を行っています。平成29年1月～12月にセンターに寄せられた食品に関する相談は519件でした。

商品別の相談件数では「健康食品」に関するものが290件で最も多く、全体の55.9%を占めています。次いで「飲料」が76件、以下、「菓子類」、「調理食品」が30件「魚介類」が18件、「穀類」が13件、「野菜・海草」、「果物」が12件と続いています。

相談を内容別に分類すると、「契約・解約」に関するものが396件と最も多く、「販売方法」が327件、「品質・機能、役務品質」が134件、「表示・広告」が100件、「接客対応」が80件という順になっています。

【商品別相談件数】

食品	件数	構成比 (%)
健康食品	290	55.9
飲料	76	14.6
菓子類	30	5.8
調理食品	30	5.8
魚介類	18	3.5
穀類	13	2.5
野菜・海草	12	2.3
果物	12	2.3
乳卵類	10	1.9
食料品一般	8	1.5
肉類	6	1.2
油脂・調味料	6	1.2
酒類	6	1.2
食料品その他	2	0.4
合計	519	100.0

【相談内容別分類】

相談内容	件数
契約・解約	396
販売方法	327
品質・機能、役務品質	134
表示・広告	100
接客対応	80
安全・衛生	33
価格・料金	30
法規・基準	5
包装・容器	5
買物相談	2
生活知識	2
計量・量目	1
合計	1,115

(複数計上)



## ～ 食品の成分に関する相談事例 ～

### 【相談概要】

近所のスーパーに「消泡剤は入っていない」と表示されている豆腐があった。何も記載されていない豆腐はどうか。



### 【アドバイス】

豆腐には、製造過程において凝固剤と消泡剤の2種類の添加物が使用されていて、食品衛生法の使用基準に基づいて使用されている。消泡剤は加工中消滅または最終食品に残っていても微量な「加工助剤」として扱われていることを説明した。消泡剤の含量を表示する義務はないことを併せて説明した。「消費者が商品を選択しやすい表示にして欲しい」という相談者の要望は記録に留めることを伝えた。

## ～ 食品の品質に関する相談事例 ～

### 【相談概要】

スーパーで精肉を購入してから、冷蔵庫に入れ忘れて1日室温に放置してしまった。消費期限内であるが、食べることはできるか。



### 【アドバイス】

消費期限とは「定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限」なので、夏場のこの時期に冷蔵庫に入れずに1日室温に放置したということであれば、品質が劣化してしまっていると思われると伝えた。

### ～消費者庁のホームページより～

「賞味期限」は、おいしく食べることができる期限でこの期限を過ぎても、すぐに食べられないということではない、「消費期限」は期限を過ぎたら食べない方が良くとされています。

これらは定められた方法により保存し、かつ開封前の期限で、一度開封した食品は、表示されている期限にかかわらず、早めに食べるようにしましょう。また、食品メーカー各社で期限延長のための技術開発に取り組むなど、賞味期限延長見直しの動きもあります。賞味期限が切れた食品がすぐに食べられなくなる訳ではありません。廃棄による社会的なコストも考慮しながら、買い物や保存を行っていただくことは、環境配慮の観点等からも望ましいことです。食品を無駄にせず、環境に配慮した食生活が大切です！

## ～ 食品の表示に関する相談事例 ～

### 【相談概要】

購入したサプリメントに、「高機能食品」と表示がある。  
この言葉は初めて聞くが、国の規定があるのだろうか。信用できるか。



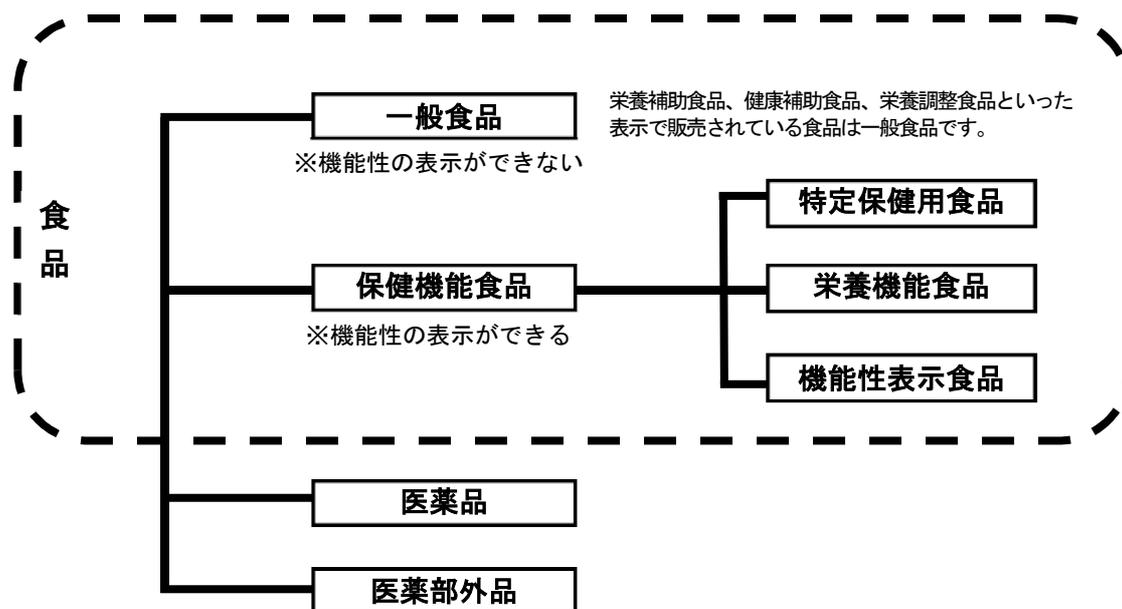
### 【アドバイス】

健康食品と言われるものには法律上の定義はなく、健康の保持増進に資する食品として販売されるもの全般を指している。健康食品の一部は行政による機能の認定を受け、「保健機能食品」と呼ばれる。これには「特定保健用食品」「栄養機能食品」「機能性表示食品」がある。以上を伝え、本件の「高機能食品」とは何を意味するのか、販売業者やメーカーに問い合わせるかどうかと助言した。

※平成27年4月1日の食品表示法の施行に伴い、食品表示のルールがかわりました。新制度の主な変更点はアレルギー表示のルールの改善、加工食品の栄養成分表示の義務化、新たな機能性表示制度の創設です。

#### ◆機能性が表示されている食品とは◆

「おなかの調子をととのえます」「脂肪の吸収をおだやかにします」など、特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という食品の機能性を表示することができる食品です。特定保健用食品（トクホ）、栄養機能食品、機能性表示食品があります。



# 【食の安全性等に係る照会先】

名 称	〒	所 在 地	連 絡 先	内 容
<b>川 崎 市</b>				
こども未来局子育て推進部 運営管理課	210-0005	川崎区東田町5-4 第3庁舎14F	(代) 200-2664 FAX 200-3933	保育園給食に関する事
経済労働局産業政策部 消費者行政センター	210-0007	川崎区駅前本町11-2 川崎フロンティアビル 10F	200-2262 FAX 244-6099 相談 200-3030	くらしのセミナー、食の安全確保対策懇談会、 契約・解約等の消費生活相談
経済労働局産業振興部 工業振興課計量検査所	210-0804	川崎区藤崎3-1-10	(代) 222-1826 FAX 222-1865	特定計量器及び量目の検査、商品の表示量等の 適正化の指導、計量器の展示等
経済労働局都市農業振興センター 農業振興課	213-0015	高津区梶ヶ谷2-1-7 JAれは梶ヶ谷ビル2F	(代) 860-2462 FAX 860-2464	市内産農産物の安全・安心に関する事
経済労働局 農業技術支援センター	214-0006	多摩区菅仙谷3-17-1	(代) 945-0153 FAX 945-6655	農業生産者への病虫害防除指導及び農薬の安全 使用推進、安全な農作物の生産維持・向上
経済労働局 中央卸売市場北部市場	216-8522	宮前区水沢1-1-1	(代) 975-2211 FAX 975-2242	公正な取引のための市場内業者に対する指導・ 監督、市場施設の整備等
環境局環境対策部環境管理課	210-8577	川崎区宮本町1	200-2398 FAX 200-3922	環境汚染物質に関する事
環境局生活環境部減量推進課	210-8577	川崎区宮本町1	200-2605 FAX 200-3923	生ごみ減量・リサイクル・食品ロスに関する事 と
健康福祉局保健所 健康増進課	210-8577	川崎区宮本町1	200-2451 FAX 200-3986	食育に関する事、 健康増進法に係る虚偽誇大広告等に関する事
健康福祉局保健所 医事・薬事課	210-8577	川崎区宮本町1	200-2461 FAX 200-3934	医薬品および毒物、劇物に関する事
健康福祉局保健所 食品安全課	210-8577	川崎区宮本町1	200-2445 FAX 200-3927	食品衛生に関する事、食品表示に関する事
健康福祉局保健所 中央卸売市場食品衛生検査所	216-0012	宮前区水沢1-1-1	975-2245 FAX 975-2116	北部市場における食品関係営業施設の監視指導、 食品等の収去検査、微生物検査、理化学検査
健康福祉局健康安全研究所	210-0821	川崎区殿町3-25-13 川崎生命科学・ 環境研究センター2階	(代) 276-8250 FAX 288-2044	微生物検査、理化学検査、調査研究 公衆衛生情報の収集・発信
川崎区役所保健福祉センター 衛生課	210-8570	川崎区東田町8	201-3221	各区における飲食に起因する衛生上の危害 の発生の防止  ○食品関係営業施設の許認可、監視指導  ○食品等の収去検査、表示の検査・指導  ○営業者・消費者の衛生知識の普及啓発  ○食中毒・苦情食品の調査
幸区役所保健福祉センター 衛生課	212-8570	幸区戸手本町1-11-1	556-6683	
中原区役所保健福祉センター 衛生課	211-8570	中原区小杉町3-245	744-3273	
高津区役所保健福祉センター 衛生課	213-8570	高津区下作延2-8-1	861-3323	
宮前区役所保健福祉センター 衛生課	216-8570	宮前区宮前平2-20-5	856-3272	
多摩区役所保健福祉センター 衛生課	214-8570	多摩区登戸1775-1	935-3308	
麻生区役所保健福祉センター 衛生課	215-8570	麻生区万福寺1-5-1	965-5164	
上下水道局水道水質課	214-0034	多摩区三田5-1-1	911-3005 FAX 900-9545	水道の水質管理
教育委員会事務局健康給食推進室	210-0004	川崎区宮本町6 明治安田生命ビル4F	(代) 200-3297 FAX 200-2853	学校給食に関する事
(公社)神奈川県栄養士会	231-0057	横浜市中区曙町2-19-1 曙町新井ビル11F	045-315-6301 FAX 315-6302	保健・医療・福祉及び教育の分野において食と 栄養の指導や支援をととして公衆衛生の向上
(一社)川崎市食品衛生協会	212-0016	幸区南幸町3-126-1 南部市場内	511-3133 FAX 511-3251	食品衛生の普及事業、食品衛生指導員活動、 食品衛生相談・指導、食品衛生責任者等の教育



川崎市消費者行政センターキャラクター《てるみ～にゃ》

平成30(2018)年3月発行

## 食生活と安全

～みんなで考えよう食環境～

編集・発行	川崎市経済労働局消費者行政センター
協力	川崎市食の安全確保対策懇談会
住所	〒210-0007 川崎市川崎区駅前本町11-2 川崎フロンティアビル 10F
電話	044-200-2262
F A X	044-244-6099